

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

Guter Rath für angehende Hauswirthinnen zu ökonomischer Einrichtung einer Haushaltung - die Bereitung mehrerer Speisen, nur für größere Haushaltungen bestimmt

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1820

Vom Wildpret.

urn:nbn:de:bsz:31-56459

Von Fleisch-Speisen.

Das meiste Fleisch, das wir in unsern Küchen brauchen, ist das zahme Fleisch, worunter das Rindfleisch das erste ist, weil es täglich auf den Tisch kömmt. Es ist das ganze Jahr von gleicher Güte. Doch ist junges Rindfleisch besser als altes, obschon die Brühe vom alten viel besser ist, so bleibt doch bey aller angewandten Mühe das Fleisch zäher. Das Fleisch von einem jungen Ochsen hat eine schöne frische Röthe, das Fett ist weiß und die Muskelfasern sind hart; bey einem Alten hingegen ist das Fleisch von einer matten Farbe und das Fett gelblich.

Das Kalbfleisch ist wie das Rindfleisch das ganze Jahr gut; gutes Kalbfleisch muß schön weiß seyn und die Nieren mit Fett überzogen. Wenn das Kalb zu jung ist, so ist sein Fleisch roth, unappetitlich und unschmackhaft.

Das Hammelfleisch ist vom Merz oder April bis October gut, dann ist das Fleisch mager und zähe und bekömmet einen übeln Geruch. Gutes Hammelfleisch muß fett und von einer frischen Fleischfarbe seyn, und wenn man es zwischen die Finger drückt, sich weich anfühlen lassen.

Das Fleisch von einer alten Ziege ist nie gut, Zunge sind vom Hornung bis im May gut; nur muß eine Ziege 2 bis 3 Wochen alt seyn, sonst ist es eine matte Speise.

Schweinefleisch ist immer gut; doch ist es im Winter besser als im Sommer, weil es besser ausgemästet ist, auch giebt man es im Sommer auf keine große Tafel. Spanferkel hingegen giebt man das ganze Jahr auf den Tisch.

Vom Wildpret.

Man züchtet das Rehfleisch allem andern Wildprete vor, weil es allezeit mürber und milder ist; auch kann man es das ganze Jahr haben. Je jünger das Wildpret ist, desto delikater ist sein Fleisch, so wie man von allen Arten das Weibliche dem Männlichen vorzieht, Hirsch ist das gleiche wie das Reh.

Vom Anfang September bis Ende October ist das Wildpret mager und unschmackhaft. Das wilde Schwein ist vom October bis im May gut, im Sommer ist es sehr mager, und wenn man es zu dieser Zeit in Essig thut und ein Gewitter kömmt, so kömmt es in eine Gährung und geht gleich in Fäulniß über, ist auch alsdann unbrauchbar.

Hasen sind vom Hornung bis im May nicht gut und werden um diese Zeit auf keine Tafel gegeben. Im Sommer giebt man junge Hasen.

Lammfleisch ist im Frühjahr am besten.

Von dem Geflügel.

Alles Geflügel, das auf unsern Höfen erzogen wird, nennt man weiß Geflügel; nämlich, welsche Hähne oder Hühner. Diese sind gut bis sie ein Jahr alt sind; das Huhn ist zärter als der Hahn, bis es anfängt zu legen, dann wird es mager. Kapaune sind vom Spätjahr bis im May gut. Poularden sind viel besser, nur sind sie nicht so groß als Kapaune. Gänse sind gut, sobald sie ihre Federn haben, das heißt, bis ihre Flügel übereinander zu liegen kommen. Sie sind bis am Neujahr gut, dann werden sie aber hart, und man giebt sie auf keine Tafel mehr als in Gallerte. Enten ist das gleiche wie die Gänse.

Schwarz Geflügel.

Auerhahnen, Fasane, Schneehühner, Rebhühner, Wachstelz, wilde Enten, Tauben, Kramersvögel, Lerchen, Schnepfen und kleine Wasser- oder Fastenenten, welche man auch an einem Fasttage giebt. Auerhahne, Fasanen und Rebhühner hat man das ganze Jahr, Schneehühner und wilde Enten vom Spätjahr bis im Sommer, Wachstelz sind im Sommer, besonders nach der Erndte, gut,